

AIC -5-6 DICEMBRE 2023 CAMPI BISENZIO (FI)

CAMPIONATI ITALIANI A SQUADRE

GIUNGE PRIMA LA DELEGAZIONE CHEF AIC ABRUZZO CON 286/300 PUNTI

E' ancora in corso, presso lo "Spazio Reale" di via San Donnino, in Campi Bisanzio (FI), la "Cittadella del Gusto", competizione AIC (Associazione Italiana Cuochi),

di Enogastronomia Locale e Regionale, con la partecipazione delle delegazioni regionali e provinciali AIC. Una kermesse che sta vedendo sfilare i migliori prodotti di eccellenza legati al territorio. Il progetto vuole vedere la realizzazione di altre edizioni, diventando un punto di riferimento per tutta l'Italia.

All'interno della "Cittadella del Gusto" si svolgono i "Campionati Italiani", che ospitano le regioni d'Italia con la partecipazione delle delegazioni regionali e provinciali AIC.

"Possiamo essere veramente soddisfatti e gratificati dal risultato raggiunto - dice con orgoglio la Chef Alba Marte, presidente AIC Abruzzo-, abbiamo portato la cucina abruzzese alla ribalta nazionale arrivando primi con 286 punti su 300. Una grande squadra, una grande delegazione, che ha raggiunto un risultato che spero inorgoglisca tutti gli Abruzzesi".

Questi i piatti della tradizione abruzzese premiati:

"Timballo alla teramana"

"Agnello cacio e uovo"

"Sagne a lu cutteure" (sagne al caldaio)



IN FOTO gli Chef componenti della squadra vincente

Presidente

-Gianfranco Verdecchia, del ristorante da "Gianfranco" Alba Adriatica (TE)

-Daniele Colasante

del ristorante "da Stefano" Francavilla al Mare (CH)

-Katia Bastonno

della azienda agricola "Bel Vedere" Fresagrandinaria (CH)

-Marte Rosalba

dell'Hotel "Caravel" di Vasto (CH)